

# BOI TONTO

## INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de maçã de peito bovino  
2 latas de cerveja preta (caracu)  
350 g de molho de tomate temperado  
1 calabresa grossa cortada em rodela de 2 cm  
1/2 cebola média cortada em cubinhos  
5 dentes de alho amassados  
2 sachês de tempero de carne (sazón)  
cebolinha e salsinha  
sal e pimenta

## MODO DE PREPARO

Retire o excesso de gordura da carne deixando-a um pouco de molho no limão.

Em uma panela de pressão, doure a cebola e o alho na margarina.

Acrescente a carne e deixe refogar.

Em seguida coloque a cerveja preta, o molho de tomate, o tempero de carne, a calabresa, sal e pimenta a gosto.

Se julgar necessário acrescente um pouco de água.

Deixe em fogo baixo, após pegar pressão, por 60 minutos.

Por fim, desligue o fogo, corrija o sal e acrescente a cebolinha e a salsinha a gosto.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36358-boi-tonto.html>